

Dill

Seine zarten gefiederten Blättchen haben eine intensive Würzkraft und ein leicht herbes Aroma, das mit keinem anderen Kraut geschmacklich zu vergleichen ist!



Herkunft:

Dill ist eine ursprünglich in Südeuropa heimische, heute weltweit kultivierte einjährige Pflanze. In Europa findet man sie überall noch wild wachsend. Schon im Altertum galt Dill, zusammen mit Fenchel, Anis und Kümmel, als wichtige Heilpflanze, da sie eine beruhigende Wirkung hat.

Charakteristika:

Aus einer dünnen Pfahlwurzel wächst ein bis zu 1,2m hoher, gerillter Spross, der sehr fein gefiederte, zarte Blätter hervorbringt. Ihre Blattscheiden umfassen die Stängel. Als Gewürz werden neben den Blättern auch die Samen verwendet, die, wie alle anderen Teile der blaugrünen Pflanze, ätherische Öle enthalten. In der Naturheilkunde wirkt Dill magenstärkend und blähungstreibend.

Dill wird im Intensivanbau vor allem zur Belieferung des Frischmarktes gezogen und dafür bei einer Höhe von 20 bis 30 cm geschnitten. Für die Verwendung als Kraut zum Einlegen von Gurken (Gurkenkraut!) werden die Pflanzen in einer Höhe von 40 bis 60 cm geschnitten, wenn die Blüte gerade beginnt. Für die Trockenindustrie liegt die Schnitthöhe zwischen den genannten Größen.

Saison, Einkauf, Lagerung:

Frischen Dill kann man ab April bis in den Herbst hinein ernten. Im Juni und Juli kommen die Dillkronen auf den Markt, denn sie sind das traditionelle Gewürz für die eingelegten sauren oder salzigen Gurken. Aus den gelben Doldenblüten entwickeln sich die Samen der

Dillpflanze, die als Samendill frisch oder getrocknet gehandelt werden. Sie sind im Geschmack strenger als das Kraut und erinnern an Kümmel.

Frischen Dill sollte man nicht lange aufbewahren, das Kraut welkt sehr schnell. Man kann es aber sehr gut einfrieren. Getrockneter Dill verliert an Aroma und muss entsprechend höher dosiert werden.

Verwendung:

Dill ist ganz eindeutig das Würzkraut Skandinaviens und des Baltikum. Mittlerweile wird es jedoch überall in den Küchen geschätzt. Man denke nur an den Gravlax, den mit grobem Meersalz und viel Dill marinierten Ostseelachs. Aber auch in Kombination mit Säure und Zucker entfaltet Dill sein feines Aroma, z. B. in Marinaden für Fisch und Gemüse oder in mit Dill gewürztem Senf oder Essig. Dill schmeckt in Quark- und Eierspeisen, zu grünen Bohnen, Lauch, Möhren und natürlich zu Gurken. Wichtig ist, das Kraut nicht mitzugaren, um sein intensives Aroma zu erhalten. In Finnland werden sogar Waldbeeren süß-sauer eingelegt und reichlich mit Dill aromatisiert. Probieren Sie es doch einfach mal aus!

Unser Video aus der Küchenpraxis: [Petersilie und Dill hacken](#).

Und hier finden Sie Rezepte mit viel [Dill](#).